

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—  
Léa Araújo

# Pacato – Queijo: Vida e Tempo

**NOVO menu do chef Caio Solter apresenta os elementos da elaboração do Queijo Minas Artesanal**



Leite, coalho, pingo, sal e mofo são ingredientes usados na elaboração do queijo, em constante evolução ao longo do tempo. Para contar essa história, foram elaborados oito tempos de menu degustação (R\$330,60), com a participação do especialista em queijos Eduardo Girão. A harmonização com vinhos selecionados pelo sommelier Hugo Castro (230,60) traz vinhos brasileiros em sua maioria, dentre eles dois mineiros. Como de costume, Vitor Velloso compôs uma música especialmente para o menu, que faz parte da trilha sonora do jantar, repleta de canções que relatam a passagem do tempo e os mistérios do viver.

Dizem que o queijo surgiu acidentalmente a partir do transporte do leite em tripas de animais. Para retratar essa origem, uma esfera de coalhada artesanal foi feita no Pacato, evolvida por pó verde. Uma delícia para passar na focaccia fermentada com pingo. Vem também o chamado queijo de porco, que, na verdade, é espécie de terrine feita com partes suínas colagenosas, incrementada com pickles de mamão verde e gel de limão.

Lanches comuns de beira de estrada em uma versão sofisticada chegam na sequência, como o misto quente com multiesférico de presunto e urucum, o pão de queijo com chips de linguiça e gel de soro e o ovo quente com manteiga fermentada. O encaixe não poderia ser mais perfeito do que o vinho Primeira Estrada Rose 2022, um marco da elaboração de vinhos finos na viticultura do sudeste de Minas Gerais pelas mãos do Murilo Regina.

Marca registrada do Pacato, a ostra de frango da vez é com o terrroso molho do quintal, gelatina de pingo para salgar e semente de abóbora tostada. Outro clássico é o jiló, surpreendentemente envolvido por uma camada de mofo, a mesma do queijo Camembert, que após alguns dias de maturação adquire textura de babaganoush. Sensacional. Delirio também com o espumante Cave Amadeu Laranja Nature.

## 01 / Família Geisse Cave Amadeu Laranja Nature

Mario Geisse, engenheiro agrônomo e enólogo chileno foi contratado para dirigir a Moët & Chandon do Brasil em 1976. Certo do potencial de Pinto Bandeira, fundou a Vinícola Geisse depois de três anos e hoje coleciona diversos prêmios nacionais e internacionais com seus espumantes de altíssimo nível. A moda dos vinhos laranjas, macerados com a casca, também chega aos espumantes. O Cave Amadeu Laranja Nature, 100% Chardonnay, é feito pelo método tradicional de segunda fermentação em garrafa e segue os princípios do vinho natural, sem SO<sub>2</sub> na vinificação. Sua coloração âmbar é proveniente do tempo de contato com as cascas da uva, passa dois anos em sur lie e assim ganha complexidade de sabores. Robusto, de perlage elegante e intensa, tem aromas de frutas cítricas que exalam junto com toques de especiarias. Um espumante na faixa de R\$140 que entrega excelente custo-benefício. Encantei-me.



Cave Amadeu Laranja

## 02 / Rusty e Caio viajam para o Jequitinhonha

Viagem cultural e gastronômica de 14 a 19 de maio por Diamantina, Araçuaí, Medina, Pedra Azul, Salinas e Montes Claros vai desvendar a produção do Queijo Cabacinha, do requeijão, da carne de sol, do Café Soma, da cachaça Salinas, dentre outras atrações exclusivas para um seletto grupo de 18 pessoas. Os passeios serão guiados por Rusty Marcellini e Caio Soter, que apresentaram o roteiro em um jantar com pratos do último menu degustação do Pacato. Em cinco tempos (R\$295), apreciamos sabores do Jequitinhonha a começar pelos snacks suflado de mandioca com creme de requeijão moreno e bresaola de Montes Claros; ostra de frango com vinagrete de garapa e empadinha de porco com aioli de pequi. Na sequência vieram surubim ao molho rio e terra com puxado de milho verde e pancis; picanha de sol com vinagrete de andu e bernaie de manteiga de garrafa e frango assado com quibebe e quiabo. O queijo cabacinha apareceu na sobremesa, em um entremet com doce de marmelo, bolo de banana e doce de leite fermentado. Conheça a origem desses sabores in loco. Valores a partir de R\$ 5.070 (inclui hospedagem, traslado, passeios e almoços). Mais detalhes no site [rustymarcellini.com.br/produto/vale-do-jequitinhonha](http://rustymarcellini.com.br/produto/vale-do-jequitinhonha).



Rusty Marcellini e Caio Soter

## 03 / Novo menu do Cabernet Butiquim

A chef Jana Barrozo priorizou a sazonalidade dos ingredientes e ampliou as opções vegetarianas em seus novos pratos. A couve flor vem empanada para ser mergulhada em coalhada, teriaki e furikake (R\$39). Queijos combinados com sabores adocicados fazem sucesso como o Catupiry com ervas, alho frito e compota de ameixa (R\$63) e o brie assado com uvas e nuts (R\$69). Mais sabores agrídoces aparecem no frango com caramelo de missô e farofa de amendoim (R\$ 46) e no pernil marinado em cachaça e maracujá, acompanhado de pão de alho poró cremoso (R\$49). Bem leve, o tiraditto de peixe com leite de aji amarillo, vem com sagu de tapioca e banana verde frita (R\$48). Meu preferido foi a prexeca, nome do bolinho de carne com conserva de jiló e coalhada (R\$ 42). Das sobremesas (R\$24) fico com a queijadilha basca com calda de goiabada fermentada. São bem boas também a mousse de chocolate, honeycomb e flor de sal e a pera ao vinho branco e calda de baunilha, creme de queije e castanhas.

FOTOS / Léa Araújo



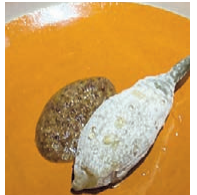
Ostra de frango com molho do quintal



Arroz de pato com moela e coração de pato defumado



Entremet com creme de queijo Luiza e calda queimadilha



Jiló com mofo branco